

# Scheda Prodotto

Linea: Palazzo GDE

Nome Prodotto:

**Miscela Nobile**

Prodotto:

**Capsula Compatibile con macchine a marchio Lavazza \*A Modo Mio\***

Codice: AMSBLUNOBILE120PZ

Palettizzazione: 128 (8 file per 16 cartoni)

Ultima revisione: 11/05/2020

## Verifica Legale



Legislazione  
codice del  
consumo

Conforme alle norme vigenti del **Codice del Consumo**. Per approfondimenti clicca [qui](#) o al seguente link: <https://bit.ly/3lZMvQb>



Normative di  
riferimento

Conforme alle norme vigenti del **Regolamento (UE) N. 1169/2011**. Per approfondimenti clicca [qui](#) o al seguente link: <https://bit.ly/2ZfWJ54> e del **Regolamento (UE) 852/2004**. Per approfondimenti clicca [qui](#) o al seguente link: <https://bit.ly/2ZfWJ54>



Verifica congruità  
Proprietà intellettuali

Compatibile con macchine a marchio Lavazza \*A Modo Mio\*



Premi



Certificazioni

- IFS Certificate
- Management System Certificate
- Certiquality
- Halal Quality Control

# Processo Convalida

## Reparto Qualità Descrizione Teorica



### Provenienza della materia prima.

America del sud, Asia e Africa.  
L'approvvigionamento del caffè avviene da fornitori o mediante broker qualificati secondo procedura aziendale, direttamente dai magazzini di raccolta esteri.

### Natura del prodotto.

Caffè tostato ottenuto da miscele di grani torrefatti delle specie robusta ed arabica. Ogni miscela è effettuata con percentuali assegnate delle diverse specie. Ad ogni miscela corrispondono precise ricette di torrefazione.

### Come avviene la convalida.

Nell'acquisto delle partite di caffè è richiesto un campione di prova denominato *pre-imbarco*. Il superamento con esito positivo delle prove organolettiche dopo tostatura su mini-tostatrice, consentirà lo sblocco del lotto o partita. Successivamente alla definizione dell'ordine di acquisto, alla spedizione e all'arrivo del caffè crudo in grani presso i magazzini, lo spedizioniere effettuata prima dello sdoganamento un campione denominato di sbarco, sul quale verifica le caratteristiche merceologiche previste dalla normativa, mentre è responsabilità del controllo qualità effettuare le analisi organolettiche per lo sblocco ed invio in azienda sul medesimo campione.

### Fase industriale e confezionamento.

Ogni scarico di caffè in azienda è controllato secondo le procedure aziendali. L'esito positivo di tali controlli autorizza la partita ad essere scaricata presso i magazzini aziendali. Dopo lo scarico le partite di caffè sono identificate attraverso un codice interno, per garantire la tracciabilità lungo tutto il ciclo produttivo. I grani torrefatti sono macinati e confezionati, in ciclo continuo, in singole cialde monodose in atmosfera protettiva.



# Imballo

## primario

materiale	peso	stampa
Cartone	864g	Flessografica



# Imballo

## secondario

materiale	peso	stampa
Poliestere, foglio di alluminio, coex polietilene	0,26gr	Rotocalco

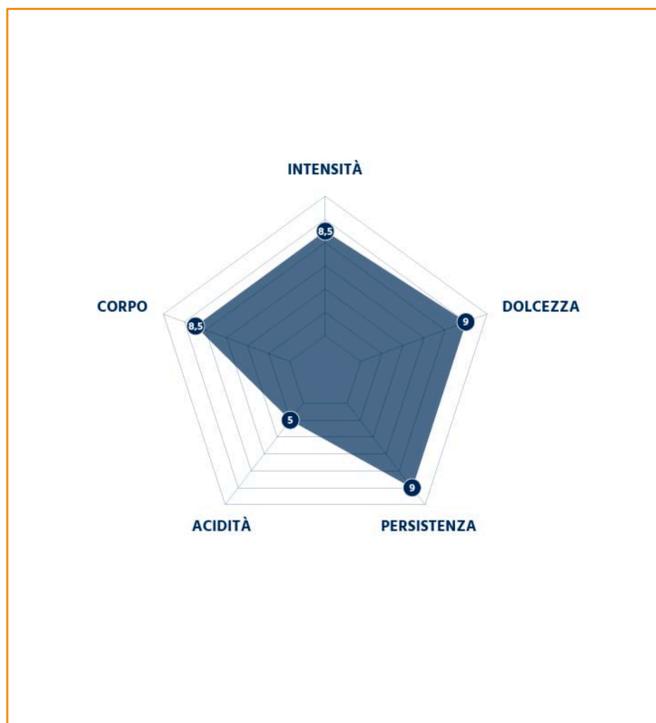


# Prodotto

<b>Denominazione</b>	Capsule di caffè torrefatto e macinato, confezionato in atmosfera protettiva Caffè Borbone – Miscela “NOBILE”		
<b>Marchio</b>	<b>Shelf-life</b>	<b>Peso Netto</b>	<b>Ingredienti</b>
BORBONE	24 MESI	0,26g	Caffè Crudo - Miscela di grani della specie Arabica e Robusta
<b>Processo</b>	Torrefazione, macinazione e confezionamento in atmosfera protettiva. Impianti ed aree dedicate per processi di stoccaggio del caffè crudo, preparazione miscele, torrefazione, macinazione e confezionamento, senza alcuna manipolazione che implichi un contatto diretto con il prodotto da parte degli operatori.		
<b>Confezionamento</b>	Capsule di caffè macinato – Confezionata in atmosfera protettiva in scatole da 120 pz		
<b>Explicitazione del lotto di produzione</b>	Riportata su Imballo Primario e Terziario		
<b>Condizioni di trasporto e conservazione</b>	Non sono richieste particolari condizioni. Il prodotto si conserva a temperatura ambiente. Si consiglia di non esporlo a fonti di calore o condizioni ambientali estreme (es. temperature superiori a 40°C).		
<b>Stabilimento di produzione</b>	Zona Industriale Località Pascarola, snc – 80023 Caivano (NA)		

5

CARATTERISTICHE CHIMICO FISICHE	LIMITI	U.M
• <i>Umidità:</i>	< 3	%
• <i>Ocratossina A nel caffè tostato:</i>	< 5	ppb
• <i>Metalli Pesanti: Piombo e Cadmio</i>	< 0.2	ppm
• <i>Pesticidi:</i>	< LMR	
• <i>Acrilammide:</i>	< 400	µg/kg
• <i>Caffeina</i>	1	%
CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE		
• Microorganisms at 30 ° C:	< 10.000	ufc/g
• Enterobatteri:	< 1.000	ufc/g
• Lieviti e Muffe:	< 1.000	ufc/g
• Escherichia Coli	< 100	ufc /g
• Stafilococchi Coagulasi Positivi (Aureus and other species)	< 100	ufc/g
• Listeria Monocytogenes	assente	25g
• Salmonella Spp	assente	25g
ALLERGENI	<small>(riferimento Allegato II Reg. CE 1169/2011): Assenti</small>	



**DESCRIZIONE MISCELA NOBILE:** Ottenuta dalla selezione di miscele per un equilibrio perfetto tra corpo, persistenza e dolcezza. La miscela Blu si caratterizza per il suo sapore nobile, il carattere vigoroso e l'aroma intenso.

**Grazie.**